PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 2987

SILVER WINE COOLER

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 5

F **Mode d'emploi** 6

D **Anleitung** 8

E **Instrucciones de Uso** 9

I **Istruzioni d'uso** 11

S **Bruksanvisning** 12

DK **Brugsanvisning** 13

N **Bruksanvisning** 14

SF **Käyttöohje** 16

P **Instruções de utilização** 17

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 21-22

JUNI 2004

Lees deze gebruiksaanwijzing op uw gemak door en bewaar de gebruiksaanwijzing om later nog eens te kunnen raadplegen.

De Silver-wijnkoeler van Princess is een designwijnkoeler met een fraaie zilver finish. Dankzij het unieke, gepatenteerde design is deze koeler zeer efficiënt in gebruik. Vergelijkt u maar eens: om een fles wijn van kamertemperatuur naar 12 graden Celsius af te koelen, moet deze 2 uur in de koelkast, 50 minuten in de diepvries maar slechts 8 minuten in deze wijnkoeler worden geplaatst. De koeler werkt op een veilige lage netspanning van 12 volt en heeft een ingebouwde tijdschakelaar.

Pak de wijnkoeler voorzichtig uit en plaats deze op een droog en stevig oppervlak. Controleer of de adapter op de wijnkoeler is aangesloten. Controleer of de netspanning overeenkomt met wat op de adapter aangegeven is. Deze wijnkoeler mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, zoals badkamers, en ook niet buitenshuis.

GEBRUIK VAN DE WIJNKOELER

Om te kunnen genieten van een perfect gekoelde wijn, dient men de volgende 3 eenvoudige stappen te nemen:
1) Plaats de te koelen fles in de koeler en voeg twee bakjes met ijsblokjes toe.
2) Koud kraanwater in de wijnkoeler schenken. Vullen tot aan het begin van de hals van de fles.
3) Stel de tijdschakelaar in op de gewenste tijd.

Let op: Om optimaal te koelen, bij ieder gebruik de ijsblokjes en het water vervangen door nieuwe blokjes en vers koud leidingwater. U kunt wel meerdere flessen achter elkaar koelen met al gebruikt water, maar hierdoor wordt de koeltijd langer.

Na het koelen
Als de drank is afgekoeld tot de gewenste temperatuur, de koeler op “OFF” zetten en de adapterstekker uittrekken. Plaats de koeler op tafel en gebruik hem als een ijsemmer om de wijn koel te houden. Gooi na gebruik het water uit de koeler weg en laat hem goed drogen.

De wijnkoeler tijdens gebruik uitschakelen
U kunt een van de volgende dingen doen als u om welke reden dan ook de ingestelde tijd wilt verkorten:
* Draai de tijdinstelknop tegen de wijzers van de klok in tot de gewenste tijd;
* Trek de adapter uit de wijnkoeler;
* Zet de wijnkoeler op “OFF” en trek de adapter uit de wijnkoeler.

AANBEVOLEN TIJD EN IJSHOEVEELHEDEN

Deze wijnkoeler is ook uitermate geschikt om frisdrank en bier te koelen.
TIP: Oude wijnen moeten iets warmer worden gedronken dan jonge wijnen.

DRANK	Ideale drinktemperatuur ca.	(warme dag) kamertemperatuur 25 graden Celsius	(koude dag) kamertemperatuur 20 graden Celsius
Mousserende wijn, champagne, zoete witte wijn	7 - 9 °C	13 minuten	10 minuten
Frisse droge witte wijnen	10 -12°C	10 minuten	8 minuten
Volle witte wijnen zoals Chardonnay en Rosé	13 -14°C	8 minuten	6 minuten
Lichte rode (fruitige) wijnen: Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minuten	4 minuten
Volle (krachtige) rode wijnen: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minuten	3 minuten

SCHOONMAKEN
HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT
Haal na gebruik van de koeler de adapterstekker uit het apparaat en verwijder deze ook vóór het schoonmaken. Wrijf de binnen- en buitenkant van de koeler schoon met een vochtig doekje. Zorg ervoor dat het apparaat daarna grondig wordt afgedroogd.

DOMPEL DE WIJNKOELER NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

PRINCESS-TIPS
- Deze wijnkoeler is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.
- Bij beschadiging van de koeler of het snoer raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Beschadigde snoeren kunnen niet worden vervangen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Plaats de koeler op een stevige tafel of kast of ander stabiel oppervlak.
- Gebruik de koeler niet in vochtige ruimtes, zoals badkamers en plaats hem ook niet dichtbij een wastafel of andere bak met water.

PRINCESS SILVER WINE COOLER ART. 2987

Please read these instructions at your leisure and save them for future reference.

The PRINCESS SILVER WINE COOLER is a designer wine cooler in smart silver finish. This cooler is ultra-efficient in operation due to its unique, patented design. Just compare: to cool a bottle of wine from room temperature to 12 degrees Celsius takes 2 hours in the refrigerator, 50 minutes in the freezer, but only 8 minutes in this wine cooler! It operates on a safe 12-Volt low voltage power supply and has an in-built timer.

Pick up the wine cooler carefully and place it on a dry and level surface. Ensure that the adaptor is attached to the wine cooler. Check that the mains voltage corresponds with what is indicated on the adaptor. The wine cooler is not suitable for use in damp rooms such as bathrooms and it is also not suitable for use outside.

USING THE WINE COOLER
To enjoy a perfectly chilled wine, follow these 3 simple steps:
1) Place the bottle to be chilled into the wine cooler and ideally add two trays of ice cubes.
2) Pour cold tap water into the wine cooler. Fill up to the base of the neck of the bottle.
3) Set the timer to the desired time.

Note: For optimum chilling, after use, remove the used ice cubes and water, replace with new ice cubes and fresh cold tap water. Alternatively, consecutive bottles can be chilled using the existing water, however this will slightly affect the chilling time.

Once you have finished chilling
When the drink is chilled to the desired temperature, turn the power 'OFF' and remove the adaptor. Bring the wine cooler to the table or to wherever desired and use it as an ice bucket to keep the drink cool once chilled. After you have finished, empty the contents and allow the unit to dry thoroughly.

Stopping the wine cooler whilst in use
Should for any reason you need to reduce the time selected on the timer, you can do any of the following:
- Slowly turn the timer dial in an anticlockwise direction until the desired time is reached;
- Remove the adaptor from the wine cooler;
- Turn power 'OFF' and unplug the adaptor from the wine cooler.

RECOMMENDED TIME AND ICE QUANTITIES
The wine cooler is also great for chilling bottles of soft drink and beer.
TIP: Older Wines should be drunk at a couple of degrees warmer than younger wines.

DRINK	Ideal Drinking Approx. Temperature	(warm day) Room Temp. 25 degrees Celsius	(cool day) Room Temp. 20 degrees Celsius
Sparkling Wine, Champagne, Dessert Wine	7-9˚C	13 minutes	10 minutes
Crisp Dry White Wines	10-12˚C	10 minutes	8 minutes
Fuller-bodied white wines like Chardonnay and Rosé	13-14˚C	8 minutes	6 minutes
Light (Fruity) Wines Pinot Noir, Gamay	15-16˚C 15-16˚C	6 minutes 6 minutes	4 minutes 4 minutes
Full-Bodied Reds Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17-18˚C	5 minutes	3 minutes

CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET

When you have finished using the wine cooler, unplug the AC adaptor from the power outlet and remove from the unit before cleaning. To clean, simply wipe the outside and inside body of the wine cooler with a damp cloth. Once clean, ensure that the appliance is dried thoroughly.

NEVER IMMERSE THE WINE COOLER IN WATER OR OTHER LIQUID.

PRINCESS TIPS

- This wine cooler is intended for normal household use only.
- Make sure the cord or extension cord is carefully positioned to avoid people tripping over it.
- If the wine cooler or cord is damaged, we advise you not to use the appliance and to take it to the shop for repair. Damaged cords cannot be replaced.
- Not to be used outdoors.
- Make sure that the wine cooler is out of the reach of children.
- Place the wine cooler on a solid table or other stable surface.
- Do not use the wine cooler in damp rooms such as bathrooms and do not place it near a sink or other receptacle full of water.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS SILVER WINE COOLER **ART. 2987**

Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le seau à glace Silver de Princess est un seau à glace très élégant au fini argenté du plus bel effet. De par son concept breveté unique en son genre, ce seau à glace est

extrêmement efficace. Comparez vous-même : pour refroidir à 12°C une bouteille de vin qui est à température ambiante, il faut deux heures au réfrigérateur, cinquante minutes au congélateur et seulement huit minutes dans ce seau à glace. Pour la sécurité, le seau à glace fonctionne à basse tension de 12 volts et est équipée d'une minuterie intégrée.
Déballer le seau à glace avec précaution et le poser sur une surface sèche et solide. Vérifier que l'adaptateur est branché sur le seau à glace. S'assurer que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Ne pas utiliser ce seau à glace dans des lieux humides tels que salles de bains et pas non plus à l'extérieur.

UTILISATION DU SEAU A GLACE

Afin de profiter au mieux de votre seau à glace, il est important d'effectuer les trois opérations suivantes :
1) Mettre la bouteille à refroidir dans le seau à glace et y ajouter deux bacs à glaçons.
2) Verser de l'eau froide dans le seau à vin jusqu'à la base du goulot de la bouteille.
3) Régler la minuterie à la température désirée.

Attention : Pour obtenir un refroidissement optimal, remplacer les glaçons et remettre de l'eau fraîche avant chaque utilisation. Il est possible de refroidir plusieurs bouteilles à la suite avec l'eau utilisée mais le temps de refroidissement sera alors plus long.

Une fois la bouteille refroidie
Une fois la bouteille refroidie à la température désirée, éteindre le seau à glace en mettant l'interrupteur sur « OFF » et débrancher la fiche de l'adaptateur. Vous pouvez poser le seau sur la table et l'utiliser comme seau à glace ordinaire pour conserver le vin au frais. Après l'usage, vider l'eau du seau à glace et le sécher soigneusement.

Pour débrancher le seau à glace en cours d'utilisation.
Si, pour une raison quelconque, vous désirez réduire la durée de refroidissement programmée, effectuez l'une des opérations suivantes :
* Tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir le temps désiré, ou
* Débrancher l'adaptateur du seau à glace, ou
* Eteindre le seau à glace en mettant l'interrupteur sur « OFF » et débrancher l'adaptateur.

DURÉE ET QUANTITÉS DE GLACE RECOMMANDÉES

Ce seau à glace convient aussi parfaitement pour refroidir de la bière ou des boissons fraîches.
Idée-conseil : Les vins plus vieux se boivent légèrement plus chambrés que les vins jeunes.

BOISSON	Température de dégustation idéale, environ	(par temps chaud) température ambiante de 25°Celsius	(par temps froid) température ambiante de 20°Celsius
Vins mousseux, champagne, vins blancs de dessert	7 – 9 °C	13 minutes	10 minutes
Vins blancs secs et frais en bouche	10 -12°C	10 minutes	8 minutes
Vins blancs à la robe intense comme le	13 -14°C	8 minutes	6 minutes
Chardonnay et le Rosé Vins rouges légers (fruités): Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minutes	4 minutes
Vins rouges capiteux : Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minutes	3 minutes

ENTRETIEN

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.
Après l'emploi et avant de nettoyer l'appareil, toujours débrancher l'adaptateur. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du seau à glace à l'aide d'un chiffon humide. Veiller ensuite à bien sécher l'appareil.

NE JAMAIS PLONGER LE SEAU A GLACE DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

CONSEILS DE PRINCESS
- Ce seau à glace est uniquement destiné à un usage domestique.
- S'assurer que le cordon ou une rallonge éventuelle sont placés de sorte à ne pas pouvoir se prendre les pieds dedans.
- Si le seau à glace ou le cordon sont endommagés, ne plus utiliser le seau à glace, mais le rapporter au magasin pour le faire réparer. Un cordon endommagé ne peut pas être remplacé.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Poser le seau à glace sur une table ou une surface solide et stable.
- Ne pas utiliser le seau à glace dans les pièces humides telles que salles de bains et ne pas non plus le poser à proximité d'un lavabo ou autre récipient rempli d'eau.

PRINCESS SILVER WINE COOLER ART. 2987

Die Gebrauchsanweisung in Ruhe durchlesen und aufheben, um später noch einmal nachlesen zu können.

Der Silver-Weinkühler von Princess ist ein Design-Weinkühler in repräsentativer Silberausführung. Aufgrund des einzigartigen patentierten Designs arbeitet dieser Kühler äußerst effizient. Zum Vergleich: Das Kühlen einer Flasche Wein mit Zimmertemperatur auf 12 °C dauert im Kühlschrank 2 Stunden, im Gefrierfach 50 Minuten, in diesem Weinkühler jedoch nur 8 Minuten! Der Kühler wird mit einer sicheren Niederspannung von 12 V betrieben und ist mit einem eingebauten Timer ausgestattet.

Den Weinkühler vorsichtig auspacken und auf eine stabile und trockene Unterlage stellen. Prüfen, ob der Adapter am Weinkühler angeschlossen ist. Prüfen, ob die Netzspannung der Wohnung der des Adapters entspricht. Dieser Weinkühler darf nicht in feuchten Räumen wie Badezimmern und auch nicht im Freien benutzt werden.

BENUTZUNG DES WEINKÜHLERS
Um einen perfekt gekühlten Wein genießen zu können, sollten die folgenden 3 Schritte beachtet werden:
1) Die zu kühlende Flasche in den Kühler legen und zwei Behälter mit Eiswürfeln hinzugeben.
2) Den Weinkühler bis zum Ansatz des Flaschenhalses mit kaltem Wasser füllen.
3) Den Timer auf die gewünschte Zeit einstellen.

Achtung: Für ein optimales Kühlergebnis vor jeder Benutzung die verwendeten Eiswürfel und das Wasser durch neue Eiswürfel und frisches kaltes Leitungswasser ersetzten. Das Kühlen von mehreren Flaschen nacheinander mit bereits gebrauchtem Wasser ist zwar möglich, verlängert aber die Kühlzeit.

Nach dem Kühlen
Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, den Kühler in den „OFF"-Stand stellen und den Adapterstecker aus der Steckdose ziehen. Den Kühler auf den Tisch stellen und als Eiseimer zum Kühlen des Weins verwenden. Nach jeder Benutzung das Wasser aus dem Kühler weggießen und ihn gründlich austrocknen lassen.

Den Weinkühler während der Benutzung ausschalten
Um die eingestellte Zeit zu verkürzen, einen der folgenden Schritte ausführen:
* Den Zeiteinstellknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen.
* Den Adapter aus dem Weinkühler ziehen.
* Den Weinkühler in den „OFF"-Stand stellen und den Adapter aus dem Weinkühler ziehen.

EMPFOHLENE ZEIT UND EISMENGE
Der Weinkühler eignet sich ebenfalls ausgezeichnet für die Kühlung von Erfrischungsgetränken und Bier.
TIPP: Ältere Weine müssen etwas wärmer getrunken werden als jüngere Weine.

GETRÄNK	Ideale Trinktemperatur ca.	(warmer Tag) Zimmertemperatur 25 °C	(kalter Tag) Zimmertemperatur 20 °C
Schaumwein, Champagner, Dessertwein	7 -9 °C	13 Minuten	10 Minuten
Frische, trockene Weißweine	10 -12 °C	10 Minuten	8 Minuten
Volle Weißweine wie Chardonnay und Rosé	13 -14 °C	8 Minuten	6 Minuten
Leichte (fruchtige) Rotweine: Pinot Noir, Gamay	15 -16 °C	6 Minuten	4 Minuten
Volle (kräftige) Rotweine: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18 °C	5 Minuten	3 Minuten

REINIGUNG
ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Nach der Benutzung und vor jeder Reinigung den Adapterstecker aus dem Gerät ziehen. Innen- und Außenseite des Kühlers mit einem feuchten Tuch sauber reiben. Das Gerät anschließend gründlich abtrocknen.

DEN WEINKÜHLER NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

PRINCESS-TIPPS
- Dieser Weinkühler ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass das Anschluss- oder ein eventuelles Verlängerungskabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung des Kühlers oder Kabels empfehlen wir, das Gerät nicht mehr zu benutzen und zur Reparatur ins Geschäft zurück zu bringen. Ein beschädigtes Kabel kann nicht ausgewechselt werden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den Kühler auf eine feste und stabile Unterlage stellen.
- Den Kühler nicht in feuchten Räumen wie Badezimmern verwenden und auch nicht zu nahe an ein Waschbecken oder andere Behälter mit Wasser stellen.

PRINCESS SILVER WINE COOLER ART. 2987

Léanse tranquilamente las instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta en el futuro.

El enfriador de vino plateado Silver de Princess es un enfriador de diseño, realizado con un elegante acabado plateado. Este enfriador es muy eficiente debido a su exclusivo diseño patentado. Compruébelo usted mismo: para enfriar una botella de vino de temperatura ambiente a 12 grados Celsius, se deberá refrigerar en la nevera durante 2 horas o durante 50 minutos en el congelador, mientras que sólo se necesitan 8 minutos cuando la botella está colocada en este enfriador de vino. Este enfriador funciona con una tensión baja y segura de 12 voltios y tiene un temporizador incorporado.

Desempaque el enfriador con cuidado y colóquelo sobre una superficie seca y estable. Revise que el adaptador esté conectado en el enfriador de vino. Revise que la tensión corresponda con aquélla que viene recomendada en el adaptador. Este enfriador de vino no es apto para uso en espacios húmedos como baños, ni tampoco para uso a la intemperie.

USO DEL ENFRIADOR DE VINO
Para poder disfrutar de un vino perfectamente enfriado, siga estos tres pasos sencillos:
1)Coloque la botella de vino en el enfriador con 2 cubetas con cubitos de hielo.
2)Vierta agua fra del grifo en el enfriador de vino. Llene hasta la base del cuello de la botella.
3)Ajuste el temporizador en el tiempo deseado.

Atención: Para un óptimo enfriamiento, ponga nuevos cubitos de hielo y eche nuevamente agua después de cada uso. Puede usted enfriar varias botellas con el agua ya vertida, pero esto aumentará la duración del enfriamiento.

Después del enfriamiento
Una vez que haya enfriado la bebida a la temperatura deseada, apague el enfriador y desenchufe el adaptador. Coloque el enfriador sobre la mesa y úselo como cubitera para mantener el vino frío. Vacíe toda el agua y deje secar bien el enfriador, una vez haya terminado de usarlo.

Desconexión del enfriador durante su uso
Si desea por cualquier motivo disminuir el tiempo requerido, haga lo siguiente:
* gire el botón del temporizador en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta el tiempo deseado;
* desenchufe el adaptador del enfriador de vino;
* apague el enfriador de vino poniéndolo en 'OFF' y desenchufe el adaptador del enfriador.

TIEMPO Y CANTIDAD DE HIELO RECOMENDADOS

Este enfriador de vino es muy adecuado además para enfriar refrescos y cerveza.
RECOMENDACIÓN: El vino más añejo debe ser consumido a una menor temperatura que el vino joven.

BEBIDA	Temperatura ideal aproximada de consumo	(en días calientes) temperatura ambiente de 25 grados Celsius	(en días fríos) temperatura ambiente de 20 grados Celsius
Vinos espumosos, cavas y champanes, vinos blancos dulces	7 – 9 °C	13 minutos	10 minutos
Vinos blancos secos frescos	10 -12°C	10 minutos	8 minutos
Vinos blancos de mucho cuerpo, como Chardonnay y Rosé	13 -14°C	8 minutos	6 minutos
Vinos tintos ligeros (afrutados): Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minutos	4 minutos
Vinos tintos de mucho cuerpo (potentes): Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minutos	3 minutos

LIMPIEZA DEL ENFRIADOR

DESCONECTE PRIMERO EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE
Después de usar el enfriador desenchufe el adaptador del enfriador y retírelo también antes de su limpieza. Con un paño húmedo limpie el interior y el exterior del enfriador de vino. Asegure de secar totalmente el enfriador antes de volver a usarlo.

NO SUMERJA NUNCA EL ENFRIADOR DE VINO EN AGUA NI OTRO LÍQUIDO.

CONSEJOS DE PRINCESS

- Utilice este enfriador de vino exclusivamente en un entorno doméstico.
- Asegure que el cable o eventual alargador se dispongan de tal forma que nadie pudiera tropezar con ellos.
- En caso de avería del enfriador de vino o del cable, le aconsejamos deje de usar el aparato y llevarlo al comercio para su reparación. Un cable defectuoso no puede ser reemplazado.
- No utilice este aparato en el exterior.
- Asegure que quede fuera del alcance de los niños.
- Coloque el enfriador de vino en una mesa o armario sólidos u otra superficie estable.
- No utilice el enfriador de vino en espacios húmedos, como baños, y tampoco lo coloque cerca de un lavabo u otro recipiente con agua.

Leggete attentamente le istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future.

Il refrigeratore per vino Silver della Princess è un refrigeratore dal design elegante con belle rifiniture argentate. Grazie al suo esclusivo design brevettato questo refrigeratore è particolarmente efficace. Confrontate voi stessi: per refrigerare una bottiglia a temperatura ambiente alla temperatura di 12 gradi Celsius, essa deve essere tenuta 2 ore nel frigorifero, 50 minuti nel congelatore e soli 8 minuti nel refrigeratore. Il refrigeratore funziona a bassa tensione (12 volt) e dispone di timer incorporato.

Estraete il refrigeratore con cautela dalla confezione e posizionatelo su una superficie asciutta e solida. Verificate che l'adattatore sia collegato al refrigeratore. Controllate che la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata sull'adattatore. Questo refrigeratore per vino non deve essere usato in ambienti umidi, come stanze da bagno, né in ambiente esterno.

USO DEL REFRIGERATORE PER VINO

1)Inserite la bottiglia da refrigerare nel refrigeratore ed aggiungete due vaschette di ghiaccio a cubetti.
2)Versate acqua fredda del rubinetto nel refrigeratore per vino. Riempite il refrigeratore fino alla base del collo della bottiglia.
3)Regolate il timer sul tempo desiderato.

Attenzione: per una refrigerazione ottimale, prima di ciascun uso, sostituire i cubetti di ghiaccio e l'acqua usati con cubetti nuovi ed acqua del rubinetto fresca. Potete refrigerare più bottiglie con la stessa acqua, ma il tempo necessario alla refrigerazione sarà più lungo.

Dopo la refrigerazione
Se il vino è raffreddato alla temperatura desiderata, mettete il refrigeratore su "OFF" e scollegate l'adattatore dal refrigeratore. Posizionate il refrigeratore sul tavolo ed usatelo come cestello per il ghiaccio, per tenere il vino in fresco. Dopo l'uso buttate via l'acqua usata e lasciate asciugare a fondo il refrigeratore.

Spegnere il refrigeratore durante l'uso
Se volete ridurre il tempo impostato, per qualsivoglia motivo, potete effettuare una delle seguenti operazioni:
* Ruotate indietro il timer, in senso antiorario, fino al tempo desiderato;
* Scollegate l'adattatore dal refrigeratore;
* Mettete il refrigeratore su "OFF" e scollegate l'adattatore dal refrigeratore.

TEMPO CONSIGLIATO E QUANTITÀ DI GHIACCIO

Il refrigeratore per vino è indicato anche per raffreddare bibite e birra.
SUGGERIMENTO: i vini invecchiati vanno bevuti ad una temperatura leggermente superiore ai vini giovani.

BEVANDA	Temperatura ideale ca.	(tempo caldo) temperatura ambiente 25 gradi Celsius	(tempo freddo) temperatura ambiente 20 gradi Celsius
Spumante, champagne, vini bianchi dolci	7 – 9 °C	13 minuti	10 minuti
Vini bianchi secchi leggeri	10 -12°C	10 minuti	8 minuti
Vini bianchi corposi come lo Chardonnay ed i Rosé	13 -14°C	8 minuti	6 minuti
Vini rossi leggeri (amabili):	15 -16°C	6 minuti	4 minuti
Pinot Noir, Gamay Vini rossi corposi (di carattere): Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	15 -16°C 17 -18°C	6 minuti 5 minuti	4 minuti 3 minuti

PULIZIA
TOGLIETE SEMPRE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE
Togliete lo spinotto dell'adattatore dal refrigeratore dopo ciascun uso e prima di pulire il refrigeratore. Pulite la superficie interna ed esterna con un panno umido. Dopodiché, asciugate accuratamente l'apparecchio.
NON IMMERGETE MAI IL REFRIGERATORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

SUGGERIMENTI PRINCESS
- Questo refrigeratore per vino è destinato al solo uso domestico.
- Assicuratevi che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga.
- In caso di danneggiamento del refrigeratore o del cavo di alimentazione, vi raccomandiamo di non usare più l'apparecchio ma di riportarlo al negozio per la riparazione. Eventuali cavi di alimentazione danneggiati non possono essere sostituiti.
- Non usate l'apparecchio in ambiente esterno.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Posizionate il refrigeratore su un tavolo o altra superficie stabile.
- Non usate il refrigeratore in ambienti umidi, come le stanze da bagno, e non posizionatelo in prossimità di un lavandino o altro recipiente colmo d'acqua.

PRINCESS SILVER WINE COOLER ART. 2987

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens.

PRINCESS SILVER WINE COOLER är en designer-vinkylare med elegant silveryta. Den här kylaren är ultra-effektiv i drift tack vare den unika, patenterade utformningen. Det visar en enkel jämförelse: att kyla en flaska vin från rumstemperatur till 12 grader Celsius tar 2 timmar i kylskåpet, 50 minuter i frysen, men bara 8 minuter i vinkylaren! Den fungerar på en säker 12-Volts svagströmskälla och har en inbyggd timer.

Ta upp vinkylaren försiktigt och placera den på en torr och plan yta. Kontrollera att adaptern är ansluten till vinkylaren. Kontrollera att nätspänningen motsvarar vad som anges på adaptern. Vinkylaren är inte ägnad för bruk i fuktiga rum, så som badrum, och är inte heller ägnad för utomhusbruk.

ANVÄNDA VINKYLAREN
För att njuta av ett perfekt kylt vin, följ dessa tre enkla steg:
1) Placera flaskan som ska kylas i vinkylaren och tillsätt två lådor med isbitar för bästa resultat.
2) Häll kallt kranvatten i vinkylaren. Fyll vatten upp till flaskhalsens bas.
3) Ställ in timern på önskad tid.

Obs: För optimal kylning ska de använda isbitarna och vattnet avlägsnas efter bruk och bytas ut mot nya isbitar och frist kallt kranvatten. Flera flaskor kan kylas med samma vatten, men detta påverkar kyltiden något.

När kylningen är färdig
När drycken är kyld till önskad temperatur, ställ strömbrytaren på "OFF" och avlägsna adaptern. Tag vinkylaren till bordet eller till den plats där den önskas och använd den som ishink för att hålla drycken kyld när den väl blivit nedkyld. När du är färdig, töm ut innehållet och låt enheten torka ordentligt.

Stänga av vinkylaren när den är i drift
Om du av någon anledning behöver minska tiden som angetts för timern kan du göra följande:
- Vrid långsamt timern moturs tills den önskade tiden är inställd;
- Ta bort adaptern från vinkylaren;
- Ställ strömbrytaren på "OFF" och ta bort adaptern från vinkylaren.

REKOMMENDERAD TID OCH ISMÄNGD
Vinkylaren är även användbar för att kyla flaskor med läsk eller öl.
TIPS: Äldre viner bör drickas några grader varmare än yngre viner.

DRYCK	Ungefärlig ideal dricktemperatur	(varm dag) rumstemp. 25 grader Celsius	(kall dag) rumstemp. 20 grader Celsius
Mousserande vin, Champagne, dessertvin	7-9°C	13 minuter	10 minuter
Friska torra vita viner	10-12°C	10 minuter	8 minuter
Fylligare vita viner som Chardonnay och Rosé	13-14°C	8 minuter	6 minuter
Lätta (fruktiga) viner: Pinot Noir, Gamay	15-16°C	6 minuter	4 minuter
Fylliga kraftiga röda viner: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17-18°C	5 minuter	3 minuter

RENGÖRING

TAG FÖRST UT KONTAKTEN FRÅN UTTAGET

När du är färdig med vinkylaren, ta ut AC-adaptern från kontaktuttaget och ta bort enheten innan rengöring. För att rengöra, torka helt enkelt utsidan och insidan på vinkylarens kropp med en fuktig trasa. När den är ren, kontrollera att apparaten är ordentligt torr.

SÄNK ALDRIG VINKYLAREN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.

PRINCESS-TIPS

- Vinkylaren är avsedd endast för normalt hushållsbruk.
- Se till att sladden och en eventuell förlängningssladd läggs undan så att ingen kan snubbla över den.
- Om vinkylaren eller sladden är skadad bör den inte längre användas, lämna in den hos affären för reparation. Skadade sladdar kan inte bytas ut.
- Använd inte utomhus.
- Kontrollera att barn inte kan nå vinkylaren.
- Placera vinkylaren på ett stadigt bord eller på annat stadigt underlag.
- Använd inte vinkylaren i fuktiga utrymmen, som badrum, och ställ den inte heller i närheten av ett tvättställ eller annat kar med vatten.

PRINCESS SILVER WINE COOLER ART. 2987

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op.

Princess Silver-vinkøler er udført i flot design og i smart metalfinish. Takket være det unikke, patenterede system er din vinkøler yderst praktisk i brug. Prøv engang at sammenligne følgende: for at afkøle en flaske vin på stuetemperatur til12 grader Celsius, er det nødvendigt at anbringe den i køleskabet i 2 timer, 50 minutter i dybfryseren men kun 8 minutter i denne vinkøler. Din vinkøler virker ved lav spænding (12 volt) og er udstyret med indbygget timer.

Pak vinkøleren forsigtigt ud og anbring den på et tørt og stabilt underlag. Kontroller om vinkølerens adapter er tilsluttet. Se efter, at netspændingen svarer til den på adapteren anviste spænding. Vinkøleren må ikke anvendes i fugtige rum som f. eks. badeværelser og heller ikke udendørs.

SÅDAN BRUGER DU DIN VINKØLER

For at kunne nyde et glas perfekt afkølet vin, bør man følge nedenstående nemme fremgangsmåde:

1) Anbring flasken, der skal afkøles, i køleren og hæld to bakker isterninger ved.
2) Hæld koldt vand fra hanen i vinkøleren. Fyld flasken op til flaskehalsen.
3) Indstil timeren på den ønskede tid.

Bemærk: For at opnå en optimal afkøling bør de anvendte isterninger og vandet inden brugen hver gang skiftes ud med nye isterninger og frisk koldt vand fra vandhanen. Det er muligt at afkøle flere flasker med det samme vand, men herved forlænges afkølingstiden.

EFTER AFKØLINGEN
Når flasken er afkølet til den ønskede temperatur, indstilles køleren på "OFF" og trækkes adapterstikket ud. Anbring vinkøleren på bordet og brug den som isspand for at holde vinen kold. Hæld efter brugen vandet ud af vinkøleren og lad den tørre ordentligt.

SÅDAN SLUKKER DU FOR VINKØLEREN UNDER BRUGEN
Følg nedenstående fremgangsmåde, hvis man af en eller anden grund ønsker at forkorte den indstillede tid:
* Drej timeren imod uret, indtil den ønskede tid er indstillet;
* Træk adapteren ud af vinkøleren;
* Indstil vinkøleren på "OFF" og træk adapterstikket ud af vinkøleren.

ANBEFALET TID OG MÆNGDEN AF IS
Vinkøleren er også særdeles velegnet til afkøling af øl og sodavand.
TIP: Ældre vine skal nydes ved en lidt højere temperatur end yngre vine.

VINSORT	Bedste drikketemperatur ca.	(varm dag) stuetemperatur 25 grader Celsius	(kold dag) stuetemperatur 20 grader Celsius
Mousserende vin, champagne, sød hvidvin	7 – 9 °C	13 minutter	10 minutter
Friske, tørre hvidvine	10 -12°C	10 minutter	8 minutter
Robuste hvidvine som f. eks. Chardonnay og rosé	13 -14°C	8 minutter	6 minutter
Lette rødvine(med udpræget frugtsmag): Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minutter	4 minutter
Runde (robuste) rødvine: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minutter	3 minutter

RENGØRING
TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN
Tag efter brug af køleren adapterstikket ud af apparatet og fjern det også inden rengøring. Tør kølerens inder- og yderside af med en fugtig klud. Sørg derefter for, at apparatet tørres grundigt af.

KOM ALDRIG VINKØLEREN NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

PRINCESS-TIPS
- Vinkøleren er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning anbringes således, at man ikke kan komme til at falde over den.
- Ved beskadigelse af vinkøleren eller ledningen tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation i forretningen. Beskadigede ledninger kan ikke udskiftes.
- Bør ikke anvendes udendørs.
- Bør opbevares uden for børns rækkevidde.
- Anbring vinkøleren på et stabilt bord eller skab eller et andet solidt underlag.
- Brug ikke vinkøleren i fugtige rum som f. eks. badeværelser og anbring den ikke i nærheden af en fyldt håndvask eller vandbalje.

PRINCESS SILVER WINE COOLER **ART. 2987**

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til eventuell senere bruk.

Silver-vinkjøleren fra Princess er en design-vinkjøler i vakker sølvfarge. Takket være den enestående, patenterte designen er denne kjøleren meget effektiv i bruk. Til sammenligning: skal du kjøle en flaske vin med romtemperatur til en temperatur på 12 grader Celsius, må den settes 2 timer i kjøleskapet eller 50 minutter i fryseboksen. Med denne vinkjøleren trenger du bare avkjøle vinen i 8 minutter. Kjøleren fungerer ved en trygg og lav nettspenning på 12 Volt og har en innebygd tidsbryter.

Ta vinkjøleren forsiktig ut og sett den på en tørr og stabil bunn. Kontroller at adapteren er koblet til vinkjøleren. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er nevnt på adapteren. Denne vinkjøleren skal ikke brukes i fuktige rom, som badeværelser, og ikke heller utendørs.

BRUKE VINKJØLEREN

For å kunne nyte av en perfekt avkjølt vin, skal du foreta følgende 3 enkle trinn:
1) Sett flasken som skal kjøles i kjøleren og tilsett to skåler med isbiter.
2) Hell kaldt springvann i vinkjøleren. Fyll opp til bunnen på flaskehalsen.
3) Still inn tidsbryteren på ønsket tid.

Merk: For å oppnå optimal avkjøling, må du skifte ut isbitene og vannet med nye isbiter og friskt kaldt springvann før hver bruk. Du kan kjøle av flere flasker med vann som allerede er brukt, men da blir avkjølingstiden lengre.

Etter avkjøling
Når vinen er avkjølt til ønsket temperatur, setter du kjøleren på "OFF" og trekker ut adapterens støpsel. Sett kjøleren på bordet og bruk den som isbøtte for å holde vinen kjølig. Hell vannet ut av kjøleren etter bruk og la den tørke godt.

Slå av vinkjøleren mens den er i bruk
Du kan gjøre følgende hvis du av en eller annen grunn vil forkorte den innstilte tiden:
* Drei tidsinnstillingsknappen mot utviserne til du har ønsket tid;
* Trekk adapteren ut av vinkjøleren;
* Sett vinkjøleren på "OFF" og trekk adapteren ut av vinkjøleren.

ANBEFALT TID OG ANBEFALTE ISMENGDER

Denne vinkjøleren egner seg også utmerket til avkjøling av leskedrikker og øl.
TIPS: Eldre viner skal ha noe høyere temperatur enn yngre viner.

DRIKK	Ideell drikketemperatur ca.	(varm dag) romtemperatur 25 grader Celsius	(kald dag) romtemperatur 20 grader Celsius
Mousserende vin, champagne, hvit dessertvin	7 – 9 °C	13 minutter	10 minutter
Friske tørre hvitviner	10 -12°C	10 minutter	8 minutter
Fulle hvitviner som Chardonnay og Rosé	13 -14°C	8 minutter	6 minutter
Roséviner (med fruktsmak): Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minutter	4 minutter
Fulle (kraftige) røde viner: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minutter	3 minutter

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN.
Trekk adapterstøpselet ut av apparatet etter hver bruk av kjøleren og også før rengjøring. Kjølerens inn- og utside kan tørkes av med en fuktig klut. Sørg for at apparatet blir tørket av godt deretter.

DYPP ALDRI VINKJØLEREN I VANN ELLER I EN ANNEN VÆSKE.

TIPS FRA PRINCESS

- Denne vinkjøleren er kun beregnet på hjemmebruk.
- Se til at ledningen eller evt. skjøteledning legges bort slik at ingen kan snuble i den.
- Ved skade på kjøleren eller ledningen anbefaler vi deg å ikke bruke apparatet, men at du tar den med tilbake til butikken for reparasjon. En skadet ledning kan ikke byttes ut.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Hold utilgjengelig for barn.
- Sett kjøleren på et stødig bord eller skap eller på en annen stabil bunn.
- Ikke bruk kjøleren i fuktige rum, som f.eks. badeværelser, og sett den ikke i nærheten av en vaskeservant eller en annen beholder som er fylt med vann.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Princess Silver –viininjäähdytin on upea, hopeanhohtoiseksi viimeistelty designtuote. Ainutlaatuisen, patentoidun muotoilun ansiosta tämä jäähdytin on käytössä erittäin tehokas. Vertailepa vaikka itse: huoneenlämpöisen viinin jäähdyttäminen 12 C-asteeseen kestää jääkaapissa 2 tuntia ja pakastimessa 50 minuuttia, mutta tässä viininjäähdyttimessä vain 8 minuuttia. Jäähdytin toimii 12 voltin turvallisella, alhaisella verkkojännitteellä ja siinä on kiinteä ajastin.

Ota viininjäähdytin varovasti pois pakkauksesta ja aseta se kuivalle ja tukevalle pinnalle. Tarkista, että adapteri on liitetty viininjäähdyttimeen. Tarkista myös, että verkkojännite on sama kuin adapteriin merkitty jännite. Tätä viininjäähdytintä ei saa käyttää kosteissa tiloissa, esim. kylpyhuoneessa, eikä myöskään ulkona.

VIININJÄÄHDYTTIMEN KÄYTTÖ

Voidaksesi nauttia täydellisesti jäähdytetystä viinistä noudata seuraavaa kolmea yksinkertaista ohjetta:
1) Laita jäähdytettävä pullo jäähdyttimeen ja lisää kaksi kupillista jääkuutioita.
2) Kaada viininjäähdyttimeen kylmää vesijohtovettä. Täytä vedellä pullon kaulan alareunaan saakka.
3) Säädä ajastimella haluamasi aika.

Huomaa: Paras mahdollinen tulos saadaan, kun jäähdyttämiseen käytetään joka kerta uusia jääkuutioita ja uutta kylmää vesijohtovettä. Tietysti useampiakin pulloja voi jäähdyttää peräkkäin käyttämällä samaa vettä, mutta tällöin jäähdyttäminen kestää kauemmin.

Jäähdytyksen jälkeen
Kun juoma on jäähtynyt haluttuun lämpötilaan, aseta jäähdytin ’‘OFF’’-asentoon ja vedä irti adapterin pistotulppa. Aseta jäähdytin pöydälle ja käytä sitä jääastiana pitämään viini viileänä. Heitä vesi pois jäähdyttimestä käytön jälkeen ja anna jäähdyttimen kuivua hyvin.

Viininjäähdyttimen virran katkaisu käytön aikana
Jos jostain syystä haluat käyttää jäähdytintä säädettyä aikaa vähemmän, voit käyttää jotakin seuraavista menetelmistä:
* Käännä ajastinta vastapäivään haluamaasi aikaan saakka;
* Irrota adapteri viininjäähdyttimestä;
* Laita viininjäähdytin osoittamaan ‘’OFF’’-asentoa ja irrota adapteri viininjäähdyttimestä.

SUOSITELTU AIKA JA JÄÄMÄÄRÄ

Tämä viininjäähdytin sopii erinomaisen hyvin myös virvoitusjuomien ja oluen jäähdyttämiseen.
VINKKI: Vanhat viinit nautitaan hieman lämpimämpinä kuin nuoret viinit.

JUOMA	Ihanteellinen juomalämpötila, keskimäärin	(lämmin päivä) huoneenlämpö 25 C- astetta	(kylmä päivä) huoneenlämpö 20 C-astetta
Kuohuviini, samppanja, makea valkoviini	7 – 9 °C	13 minuuttia	10 minuuttia
Raikkaat, kuivat valkoviinit	10 -12°C	10 minuuttia	8 minuuttia
Täyteläiset valkoviinit kuten Chardonnay ja Rosé	13 -14°C	8 minuuttia	6 minuuttia
Kevyet (hedelmäiset) punaviinit: Pinot Noir, Gamay	15 -16°C	6 minuuttia	4 minuuttia
Täyteläiset (voimakkaat) punaviinit: Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 -18°C	5 minuuttia	3 minuuttia

PUHDISTUS
OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA
Irrota käytön jälkeen adapterin pistotulppa jäähdyttimestä, samoin myös ennen puhdistusta. Pyyhi jäähdyttimen sisä- ja ulkopinta puhtaaksi kostealla liinalla. Muista kuivata laite sen jälkeen perusteellisesti.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA VIININJÄÄHDYTINTÄ VETEEN TAI MUUHUN NESTEESEEN.

PRINCESS-OHJEITA
- Tämä viininjäähdytin sopii ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Huolehdi siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto on sijoitettu niin, että niihin ei voi kompastua.
- Jäähdyttimen tai sen verkkojohdon vioittuessa laitetta ei saa käyttää, vaan se on palautettava myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Vioittuneita verkkojohtoja ei voi vaihtaa uusiin.
- Älä käytä jäähdytintä ulkona.
- Pidä jäähdytin lasten ulottumattomissa.
- Sijoita jäähdytin tukevalle pöydälle, kaapin päälle tai muulle vakaalle alustalle.
- Älä käytä jäähdytintä kosteissa tiloissa, esim. kylpyhuoneessa, äläkä aseta sitä myöskään pesualtaan tai muun vettä sisältävän astian lähelle.

PRINCESS SILVER WINE COOLER **ART. 2987**

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde.

O refrigerador de vinhos Silver da Princess é um refrigerador de design com um bonito revestimento prateado. Graças ao seu design único de patente, este refrigerador é muito eficaz durante a utilização. Compare só: para arrefecer uma garrafa de vinho que tem a temperatura ambiente para a temperatura de 12º centígrados, tem de a colocar durante 2 horas no frigorífico, 50 minutos no congelador, enquanto que necessita apenas de 8 minutos se utilizar este refrigerador. O refrigerador funciona a uma corrente eléctrica de segurança de 12 volt e vem munido de um interruptor incorporado.

Pegue cuidadosamente no refrigerador de vinhos e coloque-o sobre uma superfície seca e sólida. Controlar se o adaptador do refrigerador de vinhos se encontra ligado. Controlar se a corrente eléctrica corresponde à que vem indicada no adaptador. Este refrigerador de vinhos não pode ser utilizado em lugares húmidos, tais como casas de banho, e também não o deve usar no exterior.

UTILIZAÇÃO DO REFRIGERADOR DE VINHOS
Para poder disfrutar de um vinho fresco perfeito, deve seguir simplesmente as 3 fases seguintes:
1) Colocar a garrafa que deve refrescar dentro do refrigerador e deite dois tabuleiros com blocos de gelo.
2) Encha o esfriadouro para vinho até ao gargalo da garrafa com água da torneira.
3) Ligue o interruptor com cronómetro e programe o tempo que deseja.

Atenção: Para arrefecer o vinho da melhor maneira possível, deve substituir os blocos de gelo e a água que usou antes de cada utilização por outros blocos de gelo e por outra água fria da torneira. Pode arrefecer diversas garrafas com a água que usou, porém o tempo de arrefecimento será mais longo.

Após o arrefecimento
Quando a bebida tiver arrefecido à temperatura desejada, desligue o refrigerador para “OFF” e puxe a ficha do adaptador. Colocar o refrigerador sobre a mesa, podendo utilizá-lo como balde do gelo para manter o vinho fresco. Quando o deixar de usar, deite fora a água e seque-o bem.

Desligar o refrigerador durante o funcionamento
Se por qualquer razão desejar encurtar o tempo de refrigeração previamente programado, pode fazer o seguinte:
- Rodar o botão de programar as horas no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ao tempo que deseja programar;
- Puxar o adaptador do refrigerador de vinhos;
- Colocar o refrigerador de vinhos em “OFF” e puxar o adaptador do refrigerador de vinhos.

O TEMPO E AS QUANTIDADES DE GELO RECOMENDADOS

Este refrigerador de vinhos é ideal igualmente para arrefecer refrescos e cerveja.
SUGESTÃO: Os vinhos mais antigos devem ser bebidos a uma temperatura mais alta do que os vinhos novos.

BEBIDA	Temperatura ideal para beber	(dia quente) temperatura ambiente de 25 graus centígrados	(dia frio) temperatura ambiente de 20 graus centígrados
Vinho espumante, champanhe, vinho de sobremesa	7 - 9º C	13 minutos	10 minutos
Vinhos brancos secos e frescos	10 12º C	10 minutos	8 minutos
Vinhos brancos palha aberto tais como Chardonnay e Rosé	13 - 14º C	8 minutos	6 minutos
Vinhos tintos claros (com ligeiro frutado) Pinot Noir, Gamay	15 – 16 º C	6 minutos	4 minutos
Vinhos tintos escuros (retintos) Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot	17 – 18 º C	5 minutos	3 minutos

LIMPEZA

RETIRAR PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA
Depois de ter utilizado o refrigerador, retirar a ficha do adaptador do aparelho, devendo igualmente retirá-la quando proceder à limpeza do mesmo. Esfregue o interior e o exterior do refrigerador com um pano húmido até ficar limpo. Certifique-se que o aparelho ficou muito bem seco depois de o ter limpo.

NUNCA DEVE MERGULHAR O REFRIGERADOR DE VINHOS EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Este refrigerador de vinhos destina-se unicamente ao uso doméstico.
- Certifique-se que o fio ou um eventual fio de extensão não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele.
- Em caso de o refrigerador avariar, ou o fio ficar danificado aconselhamos-lhe a deixar de utilizar o aparelho e a enviá-lo de novo para a loja para ser reparado. Qualquer fio que esteja danificado não pode ser substituído.
- Não deve usar o refrigerador no exterior.
- Manter fora do alcance das crianças
- Colocar o refrigerador sobre uma mesa ou armário ou qualquer outra superfície estável.
- Não deve usar o refrigerador em locais húmidos, tais como casas de banho, nunca o devendo colocar perto de um lavatório ou qualquer outro recipiente cheio de água.

GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης

PRINCESS®

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Køb-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνία αγοράς

Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής

TYPE

Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupujci
Αγοραστης

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN
1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE
For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE
1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE
1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA
PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA
Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA
L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI
1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI
Garantien gœlder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gœlder ikke såfremt produktet œndres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI
1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU
Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA
Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY
Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI
Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád því ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ
1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευήσ και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.